

Θοδωρής Καστρινός

Περί τηγανιτής πατάτας

Γαστριμαργικόν
πόνημα



*...και μην ξεχνάτε ότι μέχρι το 1830
οι Έλληνες δεν είχαν φάει πατάτα !*

Εισαγωγή

Η παρασκευή της τηγανιτής πατάτας δεν είναι καθόλου απλή υπόθεση.

Αυτό που συνήθως λέγεται για τους αδαείς περί τη μαγειρική, ότι δηλαδή ξέρει μόνο πατάτες να τηγανίζει, είναι εντελώς άδικο.

Η τηγανιτή πατάτα είναι δυνατόν να παρασκευαστεί εύκολα και χωρίς ιδιαίτερες απαιτήσεις ως πρόχειρο φαγητό, όμως η σωστή παρασκευή της είναι μια διαδικασία ιδιαίτερα απαιτητική.

Σκοπός μας είναι, να εξετάσουμε με λεπτομέρεια κάθε τι που αφορά στην ορθή παρασκευή της τηγανιτής πατάτας η οποία, όταν τηγανιστή σωστά είναι ίσως το καλύτερο φαγητό.

Δυστυχώς στις μέρες μας η πατάτα φτάνει στο πιάτο μας ή στο χαρτονένιο κουτάκι του φαστφουντάδικου, ταλαιπωρημένη, κακοτηγανισμένη, προκατεψυγμένη, κακοκομμένη και πασαλειμμένη με κέτσαπ.

Για το λάδι ούτε λόγος να γίνεται. Αν δηλαδή είναι λάδι, επειδή κι αυτό είναι υπό συζήτηση. Ασφαλώς έχετε ακούσει για τα trans λάδια και τα εξευγενισμένα ορυκτέλαια, όμως καλύτερα ας το αφήσουμε...

Αυτή η τηγανιτή πατάτα είναι ασφαλώς για τα σκουπίδια.

Εδώ θα ασχοληθούμε με την «άλλη» τηγανιτή πατάτα, εκείνη που την πιάνουμε με το χέρι ...για να μπορούμε ύστερα να γλύψουμε και το δάχτυλό μας.

Περί πατάτας γενικώς

Ποιά είναι όμως αυτή η πατάτα που τόσο μας αρέσει;

Ας την γνωρίσουμε.

Η πατάτα ή γεώμηλο ή όπως γράφει η ταυτότητά της Στρώγγον το κονδυλόρριζον είναι ουσιαστικά η ρίζα φυτού που ευδοκίμωσε και ευδοκίμει στα υψίπεδα του Μεξικού, του Περού και της Χιλής.

Η πατάτα αποτελούσε βασική τροφή των Ίνκας και των Αζτέκων.

Από εκεί την έφεραν στην Ευρώπη οι Ισπανοί μετά την κατάκτηση αυτών των περιοχών στις αρχές του 16^{ου} αιώνα και γρήγορα η καλλιέργειά της απλώθηκε παντού λόγω της διατροφικής της αξίας και των μικρών καλλιεργητικών απαιτήσεων που έχει.

Αποτελείται κυρίως από νερό και άμυλο και περιλαμβάνει τεράστιο αριθμό χρήσιμων για τον οργανισμό στοιχείων όπως είναι οι βιταμίνες, τα ιχνοστοιχεία και τα μέταλλα. Ακόμη περιλαμβάνει μικρές ποσότητες πρωτεϊνών και ελάχιστα λιπαρά.

Σήμερα καλλιεργούνται περισσότερες από 100 ποικιλίες, όμως ουσιαστικά στην αγορά δεν υπάρχουν περισσότερες από 10, αυτές που είναι οικονομικά αποδοτικότερες για τους παραγωγούς.

Την πατάτα στην Ελλάδα την έφερε ο Καποδίστριας το 1830 για να αντιμετωπίσει το σοβαρό διατροφικό πρόβλημα που αντιμετώπιζε τότε ο πληθυσμός της χώρας.

Η πατάτα που ήταν για χρόνια το φαγητό του φτωχού έχει σήμερα αποκτήσει τη θέση που της αρμόζει στο διαιτολόγιο του σύγχρονου κόσμου.

Έγινε το συνοδευτικό στο χαρτονένιο κουτάκι του φα-στφουντάδικου, μπήκε με το τζατζίκι και το κρεμμύδι στις πίττες με το σουβλάκι και έγινε τσιπς μέσα σε σα-κουλάκια.

Αυτή είναι η ατυχής πλευρά της εξέλιξής της, καθώς υπάρχει και η άλλη, η καλή πλευρά.

Έχουμε εξαιρετικές επιλογές παρασκευής εδεσμάτων με πατάτες, όπως σαλάτες, πουρέ, πατάτες φούρνου, γεμιστές με διάφορα υλικά, σούπες και άλλα που προσφέρονται σε εστιατόρια κάθε είδους και για κάθε βάλαντιο.

Ασφαλώς η κορυφαία επιλογή ήταν και είναι, στο τη-γάρι, και γι' αυτό θα ασχοληθούμε αποκλειστικά με αυτή.

Πράξη 1^η

Η Επιλογή

Πρώτα απ' όλα θα πρέπει να διαλέξουμε την «καλή» πατάτα.

Εννοείται ότι δεν ασχολούμαστε με κατεψυγμένη, προτηγανισμένη ή επεξεργασμένη με οποιοδήποτε τρόπο.

Μιλάμε αποκλειστικά για ακαθάριστη φρέσκια πατάτα.

Τώρα, πως επιλέγουμε. Τι προσέχουμε.

Η πατάτα δεν πρέπει να είναι πεντακάθαρη από τσιμπήματα, ούτε εντελώς ομοιόμορφη στο σχήμα. Και τα δυο αυτά συνήθως υποδηλώνουν ειδικές καλλιέργειες μεταλλαγμένων ποικιλιών μεγάλης απόδοσης.

Τα τσιμπήματα είναι ένδειξη υψηλών πιθανοτήτων να είναι πατάτα παραδοσιακής ποικιλίας, καθώς οι μεταλλαγμένες ποικιλίες είναι ενισχυμένες με στοιχεία που αποτρέπουν τα ζώφια να πλησιάσουν.

Αν και αυτό ακούγεται καλό, στην πραγματικότητα δεν είναι. Αυτά τα αποτρεπτικά πρόσθετα δεν είναι καθόλου υγιεινά όπως αναφέρουν αρκετές έρευνες. Για κάποια μάλιστα έχει γραφεί ότι το πρόσθετο είναι γονίδιο ποντικού. Δεν μπορώ να το επιβεβαιώσω, αλλά το σημειώνω.

Επίσης, είναι γνωστό ότι οι μεγάλες αποδόσεις απαιτούν πολλά διαφορετικά και καθόλου υγιεινά χημικά λιπάσματα.

Τι άλλο πρέπει να προσέχουμε. Η πατάτα δεν πρέπει να είναι ζαρωμένη, μαλακιά ή εντελώς στεγνή.

Επίσης, δεν πρέπει να έχει βγάλει βλαστάρια. Αυτό σημαίνει ότι δεν είναι φρέσκια.

Ακόμη όταν την κόψουμε δεν πρέπει να υπάρχουν πράσινες κηλίδες. Αυτές είναι σημάδια αρχής σήψης.

Οι άσπρες πατάτες δεν είναι καλύτερες από τις σκουρόχρωμες. Το χρώμα δεν υποδηλώνει καλύτερη ποιότητα.

Προσοχή θέλει και η προέλευση. Ιδιαίτερα οι Αιγυπτιακές, οι Ισραηλιτικές και οι Τούρκικες είναι συνήθως μέτριας ποιότητας.

Ακόμη να προσέχετε και τις εισαγόμενες από χώρες που έχουν βομβαρδιστεί τις τελευταίες δεκαετίες (Σερβία, Ιράκ, Πακιστάν και άλλες). Τα εδάφη τους δεν είναι βέβαιο πως βρίσκονται μέσα στα όρια ασφαλείας από πλευράς ραδιενεργών υλικών.

Ασφαλώς υπάρχουν χώρες που παράγουν καλές πατάτες, όπως η Κύπρος και η Γαλλία, όμως η Ελληνική πατάτα δε συγκρίνεται γευστικά με τις εισαγόμενες που υπάρχουν στην αγορά.

Συνεπώς, διαλέγουμε Ελληνική πατάτα, με τα τσιμπηματάκια της, με σχήμα ακανόνιστο, όχι μαλακιά, ούτε εντελώς ξερή, όχι ζαρωμένη και όχι κατάλευκη.

Αν μάλιστα μπορούμε να «σπάσουμε» μια πατάτα στα δυο τότε θα ξεχωρίσουμε σίγουρα την καλή πατάτα, καθώς η καλή πατάτα, αν και εξωτερικά είναι στεγνή, μέσα έχει αρκετή υγρασία και στο σπάσιμο «δακρύζει», δηλαδή αφήνει μικρές σταγόνες σαν υγρασία να φανούν.

Μικρές σταγόνες είναι το ζητούμενο, όχι πολύ υγρασία. Η στεγνή πατάτα είναι η καλύτερη για τηγάνισμα.

Όπως είπαμε, είναι γεγονός ότι στο όνομα της αυξημένης απόδοσης των καλλιεργειών, οι περισσότερες πατάτες που βρίσκονται στην αγορά, δυστυχώς, δεν είναι υψηλής ποιότητας.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες έχουν σχεδόν εξαφανιστεί όπως και ο παραδοσιακός τρόπος καλλιέργειας, δηλαδή με φυσικό λίπασμα, την κοπριά.

Έτσι, για την Ιστορία, αλλά και για εκείνους τους απαιτητικούς που θέλουν να το ψάξουν περισσότερο, υπάρχουν ακόμη οι ασυναγώνιστες «σπιτικές» πατάτες Νάξου που είναι οι κορυφαίες και εκτός συναγωνισμού για τηγάνισμα.

Είχα την τύχη να τις γευτώ σε ορεινό χωριό της Νάξου και την επόμενη ημέρα έκανα 90 χιλιόμετρα σε ορεινούς δρόμους για να τις ξανά φάω. Αυτό νομίζω πως τα λέει όλα.

Έχει άραγε κάποιο μυστικό η Ναξιώτικη πατάτα;

Όπως λένε τουλάχιστον οι παλαιότεροι, το μυστικό είναι στο λίπασμα.

Η Νάξος εκτός από πατάτες έχει και σημαντική αγελαδοτροφία. Ασφαλώς έχετε γευτεί την περίφημη γραβιέρα Νάξου. Λόγω της ύπαρξης των αγελάδων υπήρχε αφθονία κοπριάς και αυτό ακριβώς ήταν το μυστικό. Το μοναδικό λίπασμα που χρησιμοποιούσαν ήταν η κοπριά.

Σήμερα βέβαια κάποια πράγματα έχουν αλλάξει, τόσο στην λίπανση όσο και στις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται, πάντως ακόμη κι έτσι η Ναξιώτικη πατάτα παραμένει κορυφαία.

Εκτός της Νάξου, πατάτες παράγονται σε ολόκληρη την Ελλάδα, οι πιο «διάσημες» παράγονται στην Αχαΐα, στην Αρκαδία, στην Ορεστιάδα, στο Λασιθί, στην Ηλεία και βεβαίως στο Κάτω Νευροκόπι. Αξιοσημείωτο είναι πως μόνο το Κάτω Νευροκόπι και η Νάξος έχουν επίσημα τον χαρακτηρισμό ΠΟΠ για τις πατάτες τους.

Αν θέλετε μπορείτε να φυτέψετε κι εσείς πατάτες στη γλάστρα σας. Το έκανα και πέτυχε!

Πως γίνεται;

Αφήνετε μια πατάτα σε σκοτεινό μέρος και σε λίγες ημέρες βγαίνουν τα πρώτα βλαστάρια. Διαλέξτε πατάτα με τσιμπηματάκια για τους λόγους που προαναφέραμε.

Κόβετε την πατάτα στη μέση και την φυτεύετε με το βλαστάρι να εξέρχει λίγο από το χώμα.

Ποτίζετε αραιά και περιμένετε να μεγαλώσει.

Το φυτό θα γίνει ένα με δυο μέτρα και θέλει στήριξη γιατί είναι ποώδες και δεν αντέχει στον αέρα.

Μετά από περίπου τέσσερις μήνες το φυτό ξεραίνεται. Τότε πρέπει να σκάψετε στη ρίζα του και να πάρετε τις πατατούλες σας.

Θα είναι λίγες και μικρές, αλλά θα είναι μοναδικές και δικές σας. Θα είναι οι νοστιμότερες που θα έχετε φάει ποτέ!

Πότε φυτεύουμε;

Την άνοιξη.

Αυτή λοιπόν είναι η πρώτη πράξη.

Διαλέγουμε τη «σωστή» πατάτα.

Πράξη 2^η

Το Κόψιμο

Το κόψιμο της πατάτας είναι ένα πολύ σημαντικό στάδιο.

Πατάτες κομμένες με μηχανήμα είναι «καταδικασμένες».

Παίρνουμε λοιπόν την πατάτα και την πλένουμε με άφθονο νερό.

Ύστερα την καθαρίζουμε με προσοχή και αφαιρούμε όλα τα «μαύρα» σημάδια που υπάρχουν.

Μετά το καθάρισμα την ξαναπλένουμε καλά.

Τώρα, κόβουμε τη πατάτα σε φέτες κατά το μήκος της μεγάλης διάστασης και της πλατειάς πλευράς.

Οι φέτες πρέπει να έχουν πάχος μισό εκατοστό του μέτρου και οι άκρες τους να ακολουθούν το σχήμα της πατάτας, δηλαδή να καταλήγουν σε λεπτότερο πάχος.

Αφού τελειώσουμε με αυτό το κόψιμο, παίρνουμε τη κάθε φέτα χωριστά και κόβουμε κάθετα ανάλογα με το μέγεθος της φέτας ώστε τελικά η κάθε κομμένη πατάτα να μην έχει μήκος μεγαλύτερο από 7 εκατοστά του μέτρου.

Τώρα οι πατάτες μας είναι κομμένες σε διάφορα σχήματα, κάποιες είναι σχεδόν ισοπαχείς και κάποιες άλλες έχουν απομειούμενο πάχος από το μέσον προς τα άκρα.

Αυτή η διακύμανση στο σχήμα είναι πολύ ουσιαστική.

Μετά το τελικό κόψιμο οι πατάτες ξαναπλένονται και ελέγχονται για πιθανά «μαυράδια» που μας είχαν ξεφύγει.

Μετά το τελικό πλύσιμο μπαίνουν στο «τρυπητό» για να στεγνώσουν και στη συνέχεια αλατίζονται.

Το αλάτισμα γίνεται προσεκτικά και προκειμένου να πάει σε όλες τις πατάτες πρέπει να τις ανακατέψουμε με το (πλυμένο) χέρι μας, αρκετή ώρα.

Μη φοβηθείτε το αλάτισμα γιατί με το τηγάνισμα το περισσότερο αλάτι θα φύγει. Βάλτε μπόλικο αλάτι, δηλαδή τουλάχιστο το διπλάσιο από ότι θα βάζατε στα πιάτα.

Ασφαλώς το αλάτι είναι πρόβλημα για όσους έχουν υπέρταση και για όσους κάνουν δίαιτα. Ούτε στα νεφρά κάνει καλό.

Τέλος πάντων αν έχετε θέμα μην αλατίσετε, όμως η σωστή συνταγή το θέλει να είναι αλατισμένο και αυτό πρέπει να το αναφέρω.

Κάτι ακόμη.

Είναι γνωστό ότι τα περισσότερα θρεπτικά συστατικά γενικά στα φυτικά προϊόντα συμπεριλαμβανομένης της πατάτας βρίσκονται στη φλούδα.

Αν η διαφορετική υφή της φλούδας στο στόμα δεν σας ενοχλεί, μπορείτε να παραλείψετε την αφαίρεσή της και να ακολουθήσετε την υπόλοιπη διαδικασία του κοψίματος όπως περιγράφηκε παραπάνω.

Προσωπικά προτιμώ να κρατώ την φλούδα σε διαφορετικά είδη μαγειρέματος, όπως βραστά ή φούρνου, και να την αφαιρώ όταν πρόκειται για τηγάνισμα.

Αν προτιμάτε κι εσείς να αφαιρείτε την φλούδα, να θυμάστε ότι τα περισσότερα θρεπτικά συστατικά μετά τη φλούδα βρίσκονται ακριβώς κάτω από αυτήν. Έτσι όσο πιο λεπτό είναι το καθάρισμα, τόσο καλύτερα.

Πράξη 3^η

Το Λάδι

Πολλοί πιστεύουν πως η πατάτα τηγανίζεται καλύτερα με τα «ελαφρά» λάδια, όπως το σπορέλαιο, το ηλιέλαιο, το αραβοσιτέλαιο και το σογιέλαιο.

Είναι μεγάλο λάθος.

Αυτά τα λάδια, εκτός του ότι ανεβάζουν τη χοληστερίνη, δεν δίνουν καθόλου καλή γεύση στην πατάτα.

Πρέπει να ξέρετε πως αυτά τα λάδια ενδέχεται να προέρχονται από μεταλλαγμένες πρώτες ύλες και εν πάση περιπτώσει δεν διαθέτουν τις ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου.

Αυτά που έχετε ακούσει για την σπουδαία μεσογειακή διατροφή που βασίζεται στο λάδι και όχι στο βούτυρο, αφορούν αποκλειστικά το ελαιόλαδο.

Κανένα άλλο λάδι δεν έχει τις ευεργετικές για τον οργανισμό ιδιότητες που έχει το ελαιόλαδο.

Και μια και φτάσαμε στο ελαιόλαδο θα πρέπει κι εδώ να ξεκαθαρίσουμε μερικά πράγματα.

Το ελαιόλαδο δεν φτάνει να έχει χαμηλή οξύτητα για να είναι καλό.

Η οξύτητα ρυθμίζεται με πολλούς τρόπους και τα περίφημα «ραφινέ» δεν είναι καθόλου βέβαιο πως είναι λάδια άριστης ποιότητας, το αντίθετο μάλιστα. Αν ήταν άριστης ποιότητας δεν θα χρειαζόντουσαν «ραφινάρισμα».

Το καλό λάδι είναι εκείνο που περιγράφεται ως «Εξαιρετικό Παρθένο», δηλαδή αυτό που συλλέχθηκε με

ψυχρά σύνθλιψη καθώς μόνο τότε διατηρεί τις ευεργετικές για τον οργανισμό ιδιότητές του.

Αυτό το λάδι είναι πραγματικά άριστης ποιότητας.

Είναι λίγο ακριβότερο, αλλά είναι αλήθεια πως ...τα αξίζει τα λεφτά του.

Και μια και τα είπαμε όλα ας πούμε κι αυτό.

Προσοχή στα λάδια «από το χωριό». Αν είναι από γνωστό έχει καλώς, αλλιώς καλύτερα ας το πάρει κανένας άλλος.

Ξέρετε σε πόσα χωριά ανακατεύουν το φετινό με όσο περίσσεψε από πέρυσι στο ίδιο δοχείο;

Θα μου πείτε και το περσινό τι θα το κάνουν, θα το πετάξουν;

Όχι δε λέω, αλλά γιατί να το φάτε εσείς;

Ας το φάει κανένας άλλος.

Συμπερασματικά, το λάδι είναι βασικό στοιχείο της επιτυχίας και πρέπει να το διαλέξουμε με προσοχή.

Πάντα αγοράζουμε ελαιόλαδο, με την ένδειξη «Εξαιρετικό Παρθένο» κατά προτίμηση από γνωστές εταιρίες, και αφήνουμε τις τσιγγουνιές.

Κλείνοντας να αναφέρουμε πως οι μεγάλες θερμοκρασίες του τηγανίσματος μειώνουν σημαντικά τις ευεργετικές ιδιότητες του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου. Παρόλα αυτά όμως, ακόμη κι έτσι παραμένει η καλύτερη επιλογή από οποιοδήποτε άλλο λάδι.

Πράξη 4^η

Το Τηγάνισμα

Εδώ αρχίζουν τα δύσκολα.

Κατ' αρχήν οφείλω να σημειώσω πως αν αναζητήσετε πληροφορίες για το τηγάνισμα σε άλλες πηγές, θα διαπιστώσετε ότι γνωστοί σεφ προτείνουν πολλούς διαφορετικούς τρόπους τηγανίσματος.

Ασφαλώς υπάρχουν πολλές αξιόλογες επιλογές.

Δεν είναι θέμα σωστού ή λάθους.

Για παράδειγμα, λένε πως τις καλύτερες τηγανιτές πατάτες τις φτιάχνουν οι Βέλγοι. Αν και εκτιμώ αφάνταστα το βέλγικο φοντύ τυριών, για τις πατάτες τους δεν...

Συνεπώς, το θέμα είναι τι ταιριάζει στο δικό σας ουρανίσκο...

Λοιπόν.

Πρώτα απ' όλα, απαγορεύονται ακόμη και οι αναφορές σε φριτέζες και άλλα παρόμοια κατσαρολοειδή.

Το τηγάνισμα, όπως το λέει και η λέξη, γίνεται σε τηγάνι.

Δεν υπάρχουν περιορισμοί στον τύπο του τηγανιού αν και οι παλαιοί επιμένουν ότι τα μαύρα τηγάνια των παλαιών μαγειρείων τηγάνιζαν καλύτερα.

Προσωπικά δεν μπορώ να πω ούτε ναι, ούτε όχι.

Παίρνουμε λοιπόν το ωραίο μας τηγάνι και το τοποθετούμε επί της εστίας.

Βάζουμε αρκετό λάδι ώστε όταν βάλουμε τις πατάτες να σκεπαστούν εντελώς, αλλά όχι υπερβολές καθώς αν το λάδι είναι πάρα πολύ θα κινδυνεύσουμε να βρεθούμε ενώπιον συνθηκών φριτέζας, κάτι που δεν επιθυμούμε καθόλου.

Συνεπώς αρκετό λάδι αλλά όχι υπερβολές.

Εννοείται βέβαια πως το λάδι θα είναι φρέσκο και δεν θα έχει ξαναχρησιμοποιηθεί για τηγάνισμα.

Αυτό απαγορεύεται απολύτως.

Ποτέ δεν τηγανίζουμε σε λάδι που έχει ξανατηγανιστεί.

Αυτό τόσο για λόγους γεύσης όσο και για λόγους υγείας.

Όπως ξέρετε το τηγανισμένο λάδι υφίσταται λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που έχει υποστεί, αλλοιώσεις και μετατροπές στη χημική του σύνθεση με αποτέλεσμα να γίνεται επιβλαβές για την υγεία μας.

Δε θα σας ζαλίσω με λεπτομέρειες, όποιος ενδιαφέρεται για περισσότερα ας ψάξει στα περί μετατροπής των υδρογονανθράκων δια της θερμότητας από ευθείς σε γωνιακούς και στα περί ενδεχόμενης σχέσης των γωνιακών υδρογονανθράκων με την ανάπτυξη κακοηθών όγκων και τα λοιπά.

Τέλος πάντων περί πατάτας τηγανιτής γράφω, δε θα το κάνω ιατρικό σημείωμα.

Με δυο λόγια, δε ξανατηγανίζουμε στο ίδιο λάδι, ούτε πατάτες ούτε τίποτε άλλο, τελεία και παύλα.

Αφού βάλουμε το λάδι στο τηγάνι ανάβουμε την εστία στη μέγιστη απόδοση. Η ακριβής θερμοκρασία του

λαδιού δεν είναι δυνατόν να υπολογιστή συνεπώς αρκούμαστε στο «δυνατή φωτιά» στην αρχή.

Περιμένουμε μέχρι το λάδι να ανεβάσει θερμοκρασία, όπως λέμε να «κάψει».

Τότε ρίχνουμε με προσοχή τις πατάτες προσπαθώντας να μη καούμε από το πιτσίλισμα του λαδιού που κοχλάζει καθώς οι πατάτες μπαίνουν μέσα.

Είναι απαραίτητο να έχουμε ένα δικτυωτό σκέπαστρο που θα απαγορεύει το ζεματιστό πιτσίλισμα χωρίς να εμποδίζει τους ατμούς να φεύγουν ανενόχλητοι.

Το σκέπασμα του τηγανιού με συνηθισμένο καπάκι δεν ενδείκνυται.

Το πιτσίλισμα οφείλεται στην απότομη εξάτμιση του νερού που περιέχουν οι πατάτες, όμως δεν μπορούμε να το αποφύγουμε καθώς αν βάλουμε τις πατάτες πριν το λάδι κοχλάσει το τηγάνισμα δεν θα γίνει σωστά και οι πατάτες θα «πανιάσουν».

Σε ελάχιστα λεπτά το πιτσίλισμα περιορίζεται σημαντικά και τότε ακριβώς μπορούμε να κάνουμε το πρώτο ανακάτεμα στις πατάτες, πάντα με ξύλινη πιρούνα.

Αμέσως μετά χαμηλώνουμε την εστία στο μισό και αφήνουμε το τηγάνισμα να συνεχιστεί μέχρι οι πατάτες να μαλακώσουν.

Σε αυτή τη φάση ελέγχουμε συχνά το πόσο οι πατάτες έχουν μαλακώσει και μόλις διαπιστώσουμε ότι αυτό έχει συμβεί μειώνουμε τη ένταση της εστίας στο ένα τρίτο και αφαιρούμε το δικτυωτό σκέπασμα.

Με τη πιρούνα αρχίζουμε να πιέζουμε τις ήδη μαλακές πατάτες ώστε να λιώσουν μικρά μέρη τους και να γίνουν τραγανιστά.

Για λόγους αισθητικού αποτελέσματος δεν πιέζουμε τις λίγες πατάτες με το ανισοπαχές σχήμα, εκείνες δηλαδή που προέρχονται από τις ακραίες φέτες του πρώτου κοψίματος.

Αυτές οι πατάτες θυμίζουν, τις πατάτες της γιαγιάς και γι' αυτό πρέπει να παραμείνουν όπως είναι.

Παραμένουμε στη σιγανή φωτιά μέχρι οι πατάτες να ροδοκοκκινίσουν και τότε τις βγάζουμε από το τηγάνι με ψιλή τρυπητή κουτάλα για να μη συμπαρασύρουν πολύ λάδι.

Αν παρ' όλα αυτά διαπιστώσουμε ότι υπάρχει αρκετό λάδι στη πιατέλα μας, αφήνουμε λίγο τις πατάτες να στραγγίσουν και τις μεταφέρουμε σε μια άλλη καθαρή πιατέλα.

Πρέπει να σημειώσουμε πως αυτή η διαδικασία φτιάχνει πατάτες τραγανιστές αλλά και αρκετά «λαδωμένες», αν τυχόν τις προτιμάτε λιγότερο λιπαρές θα πρέπει να περιορίσετε ή και να αποφύγετε το «λιώσιμο» με τη πιρούνα στην τελευταία φάση του τηγανίσματος και να κρατήσετε δυνατή τη φωτιά μέχρι το τέλος.

Βεβαίως καθένας έχει τις προτιμήσεις του.

Κατά τη γνώμη μου, το τραγανό είναι το Α και το Ω, αλλά περί ορέξεως...

Πράξη 5^η

Το Σερβίρισμα

Όπως τα περισσότερα φαγητά, έτσι και οι πατάτες πρέπει να σερβιριστούν όσο είναι ζεστές.

Αν κρυώσουν, χάθηκαν όλα, πετάξτε τες.

Απαγορεύεται να τις ξαναζεστάνετε.

Αν το κάνετε θα σας θυμίσουν εκείνες τις προτηγανισμένες που σερβίρουν στα φαστφουντάδικα.

Συνεπώς είναι σαφές ότι το τηγάνισμα πρέπει να γίνει λίγο πριν το σερβίρισμα. Όχι νωρίτερα.

Στην ερώτηση: Με τι «πάει» η τηγανιτή πατάτα;

Η απάντηση είναι: Με τα πάντα ή σχεδόν με τα πάντα.

Μπορείτε να σερβίρετε τις πατάτες σας με ότι άλλο έδεσμα σας αρέσει.

Μη πείτε όμως ποτέ πως οι πατάτες είναι γαρνιτούρα.

Οι πατάτες είναι το κύριο έδεσμα, τα υπόλοιπα είναι οι γαρνιτούρες.

Αν σας αρέσουν τα κρεατικά, καλή σας όρεξη.

Η τηγανιτή πατάτα πάει με όλα τα κρεατικά, όπως κι αν είναι μαγειρεμένα.

Εμένα που δεν είμαι του κρέατος, μου αρέσουν γαρνιρισμένες με αυγά και τυριά.

Κλείνοντας πρέπει να πω και κάτι για τις σάλτσες.

Πολλοί βάζουν διάφορες σάλτσες τις πατάτες.

Νομίζω πως είναι λάθος.

Ιδιαίτερα το κέτσαπ με την έντονη γεύση του αλλοιώνει την υπέροχη γεύση της καλοτηγανισμένης πατάτας.

Αν είναι να κάνω μια υποχώρηση σ' αυτό το θέμα, είναι για τη μαγιονέζα.

Η λεπτή γεύση της μπορεί να γαρνίρει και να συνδυαστεί καλά με τη γεύση της πατάτας.

Βέβαια εννοώ μαγιονέζα σπιτική όπως την έφτιαχναν οι γιαγιάδες μας, όχι βαζάκι από το ράφι.

Δηλαδή, μαγιονέζα φτιαγμένη χωρίς πατάτα στη βάση της, με αγνό ελαιόλαδο, μπόλικο λεμόνι και ολίγη μουστάρδα. Αυτή είναι η σωστή μαγιονέζα!

Αν είστε μερακλής δοκιμάστε να την φτιάξετε, ...ιδού πεδίο δόξης λαμπρόν.

Bonus! Μια συνταγή ...πολύ top!

Δωράκι!

Θα σας δώσω μια εντελώς ιδιαίτερη συνταγή που για κάποιους δεν λέει τίποτα και για κάποιους άλλους είναι ...όλα τα λεφτά!

Βάλτε σε μια κατσαρόλα ένα με δύο λίτρα νερό και τρεις-τέσσερις σκελίδες σκόρδο και αφήστε το να βράσει δέκα λεπτά.

Στη συνέχεια σβήστε την εστία και περιμένετε μέχρι το νερό να γίνει χλιαρό. Τότε ρίξτε μέσα τις καθαρισμένες και κομμένες πατάτες.

Αφήστε τις για είκοσι λεπτά ανακατεύοντας δυο-τρεις φορές για να ποτίσουν και σουρώστε τις.

Συνεχίστε κανονικά τη διαδικασία όπως ακριβώς περιγράφεται στη 2^η Πράξη από το σημείο: ...μετά το τελικό πλύσιμο.

Αυτό είναι όλο.

Στο σερβίρισμα προσθέστε λίγη γλυκιά πάπρικα ή αν σας αρέσουν τα καυτερά λίγο red hot chili pepper.

Ελπίζω ...να σας αρέσει.

Επίλογος

Εδώ τελειώσαμε.

Ότι μάθατε, μάθατε.

Αν το προσπαθήσετε με σοβαρότητα είναι βέβαιο πως θα διαπιστώσετε τις διαφορές ανάμεσα στις τηγανιτές πατάτες που «κυκλοφορούν» και σ' αυτές που θα τρώτε από τώρα και ύστερα.

Αν μάλιστα βάλετε και τη φαντασία σας να δουλέψει, ίσως στο μέλλον μπορέσετε να βελτιώσετε και τη δική μου συνταγή.

Σ' αυτό το κόσμο όλα γίνονται.

Ακόμη και βελτιώσεις στο σοβαρό ζήτημα της παρασκευής τηγανιτής πατάτας.

Αστειεύομαι, ελπίζω να το καταλάβετε...

Όσο για τα επιπλέον κιλά που σίγουρα θα πάρετε, επιφυλάσσομαι να σας δώσω μια καλή δίαιτα για να επανέλθετε.

Καλή σας όρεξη, και μην ξεχάσετε...

Όχι πιρούνι στις πατάτες, μία-μία με το χέρι.